Alcachofas asadas con alioli del huerto

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el alioli:

Clara de huevo: 1 Unidad
Lechuga limón: 10 Hojas
Pimienta negra molida: A gusto
Ajo: 8 dientes picados fino
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Para las alcachofas:

Alcachofas: 6 Unidades
Sal de grano: A gusto
Ajo: 12 Dientes
Aceite de oliva extra virgen: 1/4 Taza
Pimienta: A gusto
Papel aluminio:

Preparación de la Receta

Para preparar las alcachofas

- Limpiar las alcachofas
- Retirar hojas externas, quitar tallo y cortar punta para retirar espinas
- Cortarlas a lo largo
- Rociarlas con aceite de oliva, sal y pimienta
- Envolver cada mitad con 1 diente de *ajo* en aluminio y asar por 1hora a fuego indirecto en Hornito de leña

Para preparar el alioli

- En una licuadora colocar las claras de *huevo*, *ajo* y hojas de *lechuga limón* sal y pimienta

- Encender la licuadora a velocidad rápida y agregar por el tapón superior el aceite en forma de hilo hasta obtener una consistencia cremosa

Para servir

- Sacar las alcachofas de la parrilla, dejar reposar unos minutos y servir junto con el alioli

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcachofas-asadas-con-alioli-del-huerto